

ประวัติความเป็นมา (100 ปี ขนมเต้าส้อ)

นายเชียวสูย ลิ่มสกุล ได้พาลูกชายชื่อ นายฉายเอี้ยน ลิ่มสกุล อายุ 16 ปี อพยพมาจากประเทศจีน ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม 2450 ได้มาอาศัยอยู่ที่ ตำบลบางม่วง มีภรรยาใหม่เป็นลูกคนจีน ซึ่งมีฝีมือ ด้านการทำขนมต่างๆ หลากอย่าง โดยเฉพาะขนมเต้าส้อและมียายฉายเอี้ยน ลิ่มสกุล ลูกชายคอยช่วยทำขนม ต่อมา นายฉายเอี้ยนได้แต่งงานกับลูกคนจีนที่บางม่วง และมีลูกรวม 6 คน เมื่อแม่เลี้ยงเสียชีวิต นายฉายเอี้ยน เป็นผู้สืบทอดการทำขนมแต่เพียงผู้เดียว

นายฉายเอี้ยน ได้อพยพครอบครัวไปอยู่ตลาดเหนือ ทำเป็นโรงงานขนม ขยายกิจการใหญ่ขึ้นโดยมีลูกๆหลายคนช่วยทำ
ในปัจจุบัน
นางดวงรัตน์ คชินทร์รัตน์ลูกสาวของนางหล้าจิว(บุตรของนายฉายเอี้ยน) ได้สืบทอด เจตนารมณ์ของบรรพบุรุษพัฒนาขนมเต้าส้อ ให้เป็นที่รู้จักในหลายจังหวัดทั่วประเทศ และมีเจตนาแน่วแน่ ที่จะอนุรักษ์ ขนบพื้นเมืองนี้ให้อยู่คู่ อำเภอตะกั่วป่า ตลอดไป



882-2-00242-2-0004

พ.ศ. ๒๕๖๔
202 ถนนสาย ๒๖ อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา
โทร. 081-7971451, 076-425372, 076-425373

ขนมเต้าส้อ
ตวอรัตน์
TUANGRAT
Taosor Cake



ขนมเต้าส้อ
ตวอรัตน์
TUANGRAT
Taosor Cake

OTOP
หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
One Tambon One Product



ไส้เค็มไข่เค็ม
Salt Filled with Preserved Egg

ขนมขึ้นเมือง
ตะกั่วป่า
Local Sweet-Neat
of Takua Pa



รสหวานนุ่มนวล
ถูกหลักอนามัย
และสะอาดปลอดภัย

ขนมเต้าส้อ
ตวอรัตน์
TUANGRAT
Taosor Cake

ขนมเต้าส้อ
ตวอรัตน์
TUANGRAT
Taosor Cake

วันที่ผลิต :
MFG DATE :
วันหมดอายุ :
BEST BEFORE DATE :

น้ำหนักสุทธิ 110 กรัม
NET WT. 110 g



หลังจากเปิดกล่องควรเก็บไว้ในตู้เย็นและรับประทานให้หมดภายใน 7 วัน

ขนมเต้าส้อ
ตวอรัตน์
TUANGRAT
Taosor Cake

ส่วนประกอบโดยประมาณ
ถั่ว 35%
แป้ง 25%
น้ำตาล 18%
ไข่ 15%
อื่นๆ 5%